

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan minyak jagung dan *whipping cream* terhadap karakteristik margarin dan untuk mengetahui pengaruh penambahan jenis *emulsifier* terhadap karakteristik margarin sehingga dihasilkan produk margarin yang baik.

Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari dua faktor yaitu faktor W (perbandingan minyak jagung dengan *Whipping cream*) yang terdiri dari tiga taraf yaitu W_1 (1:4), W_2 (1:3), W_3 (1:2) dan E (penambahan jenis *Emulsifier*) yang terdiri dari E_1 (lesitin kedelai), E_2 (kuning telur bebek), E_3 (kuning telur ayam). Respon dalam penelitian adalah respon kimia (kadar air dan kadar lemak) sedangkan respon organoleptik (rasa, warna, aroma dan tekstur).

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa perbandingan minyak jagung dengan *whipping cream* berpengaruh terhadap kadar air dan kadar lemak, penambahan jenis *emulsifier* berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak dan aroma.

Perlakuan terpilih yaitu produk margarin w_2e_3 (perbandingan minyak jagung dengan *whipping cream* 1:3 dan penambahan jenis *emulsifier* kuning telur ayam) sebagai produk terpilih dalam segi kadar air (36,63%), kadar lemak (50,61%), rasa, aroma teskur dan warna.

Kata Kunci : Margarin, Minyak Jagung, *Whipping Cream* dan *Emulsifier*